



## **XIV CONCURSO DE COCINA PREMIO ESPIGA CORDEREX-CAJA RURAL DE EXTREMADURA**

### **ARTÍCULO 1º.- COMITÉ ORGANIZADOR**

La organización del evento será a cargo del C.R.I.G.P. “Cordero de Extremadura” CORDEREX y Caja Rural de Extremadura, y tiene como objetivo promocionar las excelencias de esta carne certificada bajo el sello de calidad I.G.P. CORDEREX entre los profesionales del sector de la restauración en la región.

### **ARTÍCULO 2º.- PARTICIPANTES**

El concurso está abierto a todos los trabajadores de cocina que tengan alguna vinculación con la Comunidad Autónoma de Extremadura. La edad mínima para participar será de 18 años.

**Este año se realizarán 3 concursos paralelos con el objetivo de fomentar la especialización y la profesionalización de los distintos subsectores de la hostelería regional:**

- 1.- Profesionales del segmento de restaurantes.**
- 2.- Profesionales del segmento de las taperías, bocadillerías, pinchotecas, locales de degustación, etc...**
- 3.- Profesionales del servicio de catering relacionado con la alimentación colectiva en colegios.**

### **ARTÍCULO 3º.- TEMA DEL CONCURSO**

Para cada una de las categorías se establecerá una tipología de presentación de platos I.G.P. Corderex:

**1.- CATEGORÍA DE RESTAURANTES.** Se elaborará un plato cuyo **ingrediente principal será pierna de cordero certificado I.G.P. CORDEREX**. Cada profesional deberá elaborar seis medias raciones o tapas para el jurado y una ración para la mesa de presentación, que será valorada en el apartado de presentación.

**2.- CATEGORÍA DE TAPERÍAS, BOCADILLERÍAS...** Se elaborará un bocadillo (pequeño tamaño), un pincho o tapa cuyo consumo se realice con las manos, y cuyo **ingrediente principal será falda o pierna de cordero certificado I.G.P. CORDEREX**. Se realizarán seis muestras, cinco para el jurado y una para la galería de fotografías del concurso.

**3.- CATEGORÍA DE COMEDORES ESCOLARES.** Se elaborará un plato que degustarán los comensales del mismo comedor cuyo **ingrediente principal será falda o pierna de cordero certificado I.G.P. CORDEREX**. Estos profesionales deberán enviar a la organización la receta del plato a elaborar con las raciones a servir. La organización enviará las piezas necesarias para su ejecución. (max. 50 raciones por inscripción).



## **ARTÍCULO 4º.- SOLICITUDES**

**Los participantes deberán enviar la siguiente documentación, de acuerdo a la categoría en la que se desee participar:**

### **1.- CATEGORIA DE RESTAURANTES**

- La receta, donde aparezca: ingredientes, cantidades ajustadas y elaboración. Además se deberá entregar valorado el precio de costo y el precio de venta.
- Fotocopia del D.N.I. del participante.
- Justificante del lugar actual de trabajo o del centro de estudio.

### **2.- CATEGORÍA DE TAPERÍAS, BOCADILLERIAS...**

- La receta, donde aparezca: ingredientes, cantidades ajustadas y elaboración. Además se deberá entregar valorado el precio de costo y el precio de venta.
- Fotocopia del D.N.I. del participante
- Justificante del lugar actual de trabajo o del centro de estudio.
- En este caso, deberá indicarse el producto a utilizar (falda o pierna de cordero) y la cantidad de producto estimada para la participación en el concurso.

### **3.- CATEGORÍA DE COMEDORES ESCOLARES**

- La receta, donde aparezca: ingredientes, cantidades ajustadas y elaboración. Además se deberá entregar valorado el precio de costo y el precio de venta.
- Fotocopia del D.N.I. del participante
- Justificante del lugar actual de trabajo o del centro de estudio.
- En este caso, deberá indicarse el producto a utilizar (falda o pierna de cordero) y la cantidad de producto estimada para la participación en el concurso.

Las recetas podrán ser entregadas **hasta del día 23 de noviembre del 2021 a las 00:00h, del siguiente modo:**

- **Envío postal. C.R.I.G.P. CORDEREX.** Concurso de Cocina. “Premio Espiga Corderex”. Avda. Juan Carlos I, Nº 47. 06800-Mérida (Badajoz).
- **Envío por correo electrónico: [corderex@corderex.com](mailto:corderex@corderex.com)**

Una vez examinadas las recetas por parte del comité organizador, se procederá a una selección de un máximo de cinco finalistas y les será comunicado con suficiente antelación la participación en la fase final.



## **ARTÍCULO 5º.- LA FINAL**

**La final se desarrollará los días 29 y 30 de noviembre en la Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (ESHAEX), en Mérida.**

El desarrollo de cada una de las categorías se realizará de la siguiente manera:

### **1.- PARA LA CATEGORÍA DE RESTAURANTES.**

El tiempo máximo de elaboración de los platos será de dos horas.

Esta final se realizará el día 30 de noviembre. El horario de comienzo del concurso será a las 10.00 horas, teniendo los participantes que estar presentes a las 09.15 horas uniformados con ropa profesional adecuada. En este acto se realizará el orden de salida de los participantes.

Cada participante podrá solicitar la colaboración de un ayudante de cocina. Por motivos de COVID, éstos siempre serán alumnos de la propia escuela.

La organización pondrá a disposición de todos los participantes dos piernas de cordero I.G.P. CORDEREX para la elaboración de sus recetas, debiendo llevar los concursantes el resto de ingredientes necesarios, siendo estos revisados previamente por la organización.

Todas las elaboraciones deberán realizarse in situ. Ningún participante podrá traer ingredientes precocinados o preparados. A pesar de esto se podrá consultar con la organización, con antelación suficiente, por alguna elaboración específica, estando a criterio del comité organizador la posibilidad de aportarlo el día de la final.

Se dotará de un puesto de trabajo con los elementos necesarios para la confección de las recetas, que se compondrá de una mesa de trabajo, un fuego por concursante y menaje suficiente. Próximamente se detallará el resto de material de cocina que la organización pondrá a disposición de los participantes.

Para la presentación de las medias raciones se permitirá que cada concursante pueda llevar su menaje de emplate (mínimo 6 platos las medias raciones de cada participante). Los concursantes que opten por no llevar su propio menaje para las presentaciones podrán utilizar el menaje aportado desde la organización.

### **2. PARA LA CATEGORÍA DE TAPERÍAS, BOCADILLERÍAS, ETC..**

El tiempo máximo de elaboración de las muestras será de una hora.

Esta final se realizará el día 29 de noviembre. El horario de comienzo del concurso será a las 18.00 horas, teniendo los participantes que estar presentes a las 17.15 horas uniformados con ropa profesional adecuada. En este acto se realizará el orden de salida de los participantes.

Cada participante podrá solicitar la colaboración de un ayudante de cocina. Por motivos de COVID, éstos siempre serán alumnos de la propia escuela.



La organización pondrá a disposición de todos los participantes el producto (falda o pierna de cordero I.G.P. CORDEREX) para la elaboración de sus recetas, debiendo llevar los concursantes el resto de ingredientes necesarios, siendo estos revisados previamente por la organización.

Todas las elaboraciones deberán realizarse in situ. No obstante se admitirá la inclusión de piezas de cordero I.G.P. CORDEREX preelaboradas.

Se dotará de un puesto de trabajo con los elementos necesarios para la confección de las recetas, que se compondrá de una mesa de trabajo, un fuego por concursante y menaje suficiente. Próximamente se detallará el resto de material de cocina que la organización pondrá a disposición de los participantes.

Para la presentación de las elaboraciones (bocadillo, pincho o tapa) se permitirá que cada concursante pueda llevar su soporte de emplate (mínimo 6). Los concursantes que opten por no llevar su propio soporte para las presentaciones podrán utilizar el menaje aportado desde la organización.

### **3.- PARA LA CATEGORÍA DE CATERING.**

La elaboración que resultará ganadora será aquella que consiga más apoyo entre los consumidores de la misma. Para ello, una vez haya sido seleccionada la receta como finalista, deberá elaborar el plato propuesto y enviar a la organización mediante correo electrónico una fotografía del plato y otra de los comensales levantando el pulgar como gesto de que les ha gustado. La organización se reserva el derecho de visitar a los finalistas, siempre y cuando los protocolos lo permitan, el día que ofrezcan la elaboración propuesta, con el fin de realizar las fotos y/o corroborar la utilización de la carne cedida para la participación.

La organización pondrá a disposición de todos los participantes el producto (falda o pierna de cordero I.G.P. CORDEREX) para la elaboración de sus recetas. La cesión de carne para la puesta en común de la propuesta enviada para el concurso no podrá superar las 50 raciones.

### **ARTÍCULO 6º.- EL JURADO**

El jurado estará compuesto por cinco expertos en la materia (sujeto a posible variación).

La limpieza, destrezas, aprovechamiento de géneros y el orden en el trabajo, será supervisado por otro cocinero, que a su vez será miembro del jurado, y que estará presente mientras se realizan las elaboraciones; igualmente será el encargado de supervisar el cumplimiento de las bases de este concurso. Esta persona estará presente en las deliberaciones con voz y voto.



## **ARTÍCULO 7º.- CALIFICACIONES**

Las calificaciones se distribuirán de la siguiente forma según categorías:

### **1. PARA LA CATEGORÍA DE RESTAURANTES**

- El gusto (50%).
- La presentación (30%).
- Descripción de la ficha-receta, valoración económica y uso correcto y aprovechamiento de la materia prima (20%).

### **2. PARA LA CATEGORÍA DE TAPERIAS, BOCATERÍAS, ETC...**

- El gusto (50%).
- La presentación (30%).
- Descripción de la ficha-receta, valoración económica y uso correcto y aprovechamiento de la materia prima (20%).

### **3. PARA LA CATEGORÍA DE CATERING**

- Número de apoyos obtenidos entre sus consumidores (50%).
- Equilibrio nutricional de la receta (30%).
- Descripción de la ficha-receta, valoración económica y uso correcto y aprovechamiento de la materia prima (20%).

El fallo del Jurado será inapelable.

## **ARTÍCULO 8º.- PREMIOS**

**El fallo del jurado para las tres categorías de esta edición y la entrega de premios tendrá lugar el día 30 de noviembre de 2021 en las instalaciones de la ESHAEX.**

Se otorgarán los siguientes premios para las diferentes categorías:

### **1. CATEGORÍA DE RESTAURANTES:**

- Un único premio consistente en 1.000,00 euros, un Trofeo y un Diploma.
- Al resto de participantes se les entregará un diploma de participación.

### **2. CATEGORÍA DE TAPERÍAS, BOCATERÍAS...:**

- Un único premio consistente en 300,00 euros y entrega de carne de cordero IGP CORDEREX por un importe total de 500,00€.
- Al resto de participantes se les entregará un diploma de participación.



### **3. CATEGORÍA DE CATERING:**

- Un único premio consistente en 300,00 euros y entrega de carne de cordero IGP CORDEREX por un importe total de 500,00€.
- Al resto de participantes se les entregará un diploma de participación.

### **ARTÍCULO 9º.- DIFUSIÓN DEL CONCURSO**

Todas las recetas presentadas a concurso podrán ser utilizadas por la organización, para la publicación y difusión en medios de comunicación del concurso de cocina “Premio Espiga Corderex-Caja Rural de Extremadura”.

Siempre que se utilicen estas recetas, se hará mención al autor de las mismas y el establecimiento al que pertenece, si así se considera.

### **ARTÍCULO 10º.- ACEPTACION DE LAS BASES**

Cualquier participante acepta expresamente estas bases por el mero hecho de concursar. Las decisiones que adopte la organización, sobre todo aquello que no recojan estas bases serán inapelables.